

# 4 YSTNING INSPIRATIONSDAGAR

8 ystningsresa  
SIA

# 10 Særimner

Bodil Cornell serverade mese, älgkött, ostkaka, knäckebröd och andra mathantverksprodukter till allmänheten och till konferensdeltagare i Bryssel. Läs mer på sid.

7

## Innehåll

- 3 Rådgivare
- 4 Inspirationsdagar i ystning
- 7 Från styrgruppsmötet 7-8/6  
Eldrimner i Bryssel
- 8 Ystningsresa till SIA
- 10 Særimer & SM i Mathantverk
- 11 Matskrået
- 12 Söka gammalt – skapa nytt
- 15 Information från organisationer och projekt
- 16 Kommande program
- 20 Kalendern & På Gång

Eldrimners nyhetsblad ges ut 4 ggr/år  
Redaktion & Layout: Birgitta Sundin  
Tryck: Alfaprint AB  
ISSN 1653-6460



Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

### Særimer

Närmar sig med stormsteg. Hoppas att anmälningarna rasar in nu. Vårt program är nämligen mer spännande än någonsin. Du har säkert fått det hem till dig annars kan du gå in och läsa det på vår hemsida. Här hittar du många godbitar för varje bransch. Inom mejeri arrangerar vi bl.a. ett seminarium med titeln "Fördelar och risker med ostar på obehandlad mjölk". Det är den franska professorn från INRA, Marie-Christine Montel, som kommer och föreläser för oss. Hon har en mångårig forskning bakom sig beträffande mikrobiologiska ekosystem i obehandlad mjölk och ost. Inom charkuteri har vi bl.a. ett seminarium med titeln "Kunskap istället för E-nummer" Det är vår enastående charkmästare från Tyskland, Jürgen Körber, som delger oss sina kunskaper. Likande intressanta seminarier erbjuder vi inom varje bransch. Temat för Særimer är "Mathantverk säljer" och det innebär naturligtvis att många seminarier ger tips, idéer och diskussioner just kring säljprocessen. Dessutom får du inte missa våra spännande debatter. Kom och gör din röst hörd! I debatten med titeln "Det ska vara roligt, enkelt och lönsamt att vara mathantverkare" deltar bl.a. tre generaldirektörer, rikspolitiker från alla riksdagspartier samt naturligtvis en mängd mathantverkare.



**En viktig fråga som ska diskuteras /.../ är certifiering av mathantverket. På styrgruppsmötet /.../ var man mycket tydlig med att detta behövs för att inte begreppet mathantverk ska kunna missbrukas. Likaså att det inte ska vara en kostsam och byråkratisk apparat ...**

### Certifiering

En viktig fråga som ska diskuteras under de branschvisa träffarna är certifiering av mathantverket. På styrgruppsmötet den 30–31 augusti var man mycket tydlig med att detta behövs för att inte begreppet mathantverk ska kunna missbrukas. Likaså att det inte ska vara en kostsam och byråkratisk apparat, samt att det inte får dröja för länge med att införa en certifiering. Till hösten 2011 bör märkningen kunna sjösättas. Idén, som jag har berättat om i ett tidigare nyhetsblad, är att vi ska bygga vidare på den modell vi använde inför Smaklust 2009. Vi gör nu en skriftlig sammanfattning av hur vi kan tänka oss certifieringen och den skickas ut till alla Særimerdeltagare i förväg. Den publiceras också på vår hemsida.

### Smaklust 2012

Nu är det fastlagt att Smaklust kommer att genomföras 25–27 maj 2012 i Stockholm. Mycket lutar åt att det blir på Gärdet (vi har växt ur den del av Tantolunden som vi får använda). Det finns fördelar och nackdelar med att lägga Smaklust på våren. För oss är det viktigaste argumentet att det kommer att bli lättare att arbeta med arrangemanget. Det vill säga att nå ut till media, till kontaktpersoner m.m. Under sommaren störs detta arbete mycket av semestrar och av det faktum att media numer oftast inte anställer sommarvikarier.

### Mimesbrunn hösten 2011

År 2011 blir det ett uppehåll i riktigt stora arrangemang. Det blir inget Smaklust och inget Særimer. Mycket annat ska göras, som kräver arbete och energi av oss på Eldrimner. Bl.a. hoppas vi kunna genomföra en flytt under sensommaren – hösten 2011. Vi har därför bestämt att flytta Mimesbrunnen, det stora rikstinget för mathantverket som samtidigt är planeringsdagar för Eldrimner, till hösten och naturligtvis på samma gång arrangera SM i mathantverk. SM måste ju bara genomföras varje år! Det är inte riktigt bestämt ännu, men mycket lutar åt att denna Mimesbrunn blir förlagd till Stockholm. Kanske kan Kulturhuset vara en bra plats?

### Sist några ord om eventuella nya lokaler

Nu har vi fått ett kostnadsförslag för våra eventuella nya lokaler på Frösön. Mycket kan troligen rymmas inom vår budget, men inte riktigt allt. Vi letar nu efter möjligheter att kunna genomföra allt. Det är alldeles nödvändigt med nya lokaler för att Eldrimner ska kunna utvecklas. Vi hoppas vi kan lämna besked om detta på Særimer!

Jag hoppas träffa många, många av er där!

*Bodil*

# RÅD givning

## Mathantverkare till mathantverkare

ELDRIMNER ERBJUDER kostnadsfri telefonrådgivning inom hantverksmässig livsmedelsförädling, för er som är eller står i begrepp att bli mathantverkare. Här nedan ser ni vilka mat-

hantverkare ni kan kontakta inom respektive bransch. **Rådgivningstiden är begränsad!** Vi planerar även att under 2011 utöka verksamheten med rådgivning "hemma på gården".

### chark

**Sivert Rosenholm, Hällesjö Chark,** Jämtland, 0696-420 67, 0768-40 80 56

**Åke Karlsson, Krokeks Gård,** Östergötland, 011-39 16 74  
070-200 85 44, krokeksgard@telia.com

**Ingemar Blind, Micromat i Norr AB,** Lappland, 0980-100 08, 070-638 20 64  
ingemar.blind@same.net

**Sören Lundgren, Fågelbergets Gårdschark,** Jämtland  
0672-300 20, 073-183 59 60  
ann-britt.lundgren@telia.com

**Kristian Carlsson, Öströö fårfarm,** Halland, 0340-450 36, 070-570 20 26  
info@ostroofarfarm.com  
www.ostroofarfarm.com

**Pär Magnusson, Rältagården** Dalarna, 0241-300 47, 070-175 49 08

**Stig Ericsson, Glad gris,** Uppland  
0171-41 10 69, 070-686 93 98

**Berit Henriksson, Rönngården,** Jämtland, 0642-500 68  
070-393 00 68  
berithenriksson@compaqnet.se

**Jan-Anders Jarebrand, Örtagård Öst** Jämtland, 070-249 74 88  
jarebrand@telia.com

**Claudia Dillmann, Saxens Örtor** Roslagen, 070-231 39 92  
claudia@saxensortor.se

**Helena von Bothmer, Kosters trädgårdar,** Bohuslän, 0526-205 99  
helena@kosterstradgardar.se

**Carina Dalunde, Norra Stene Skafferi** Sörmland, 0158-230 30  
norrasteneskafferi@swipnet.se

**Jonas Lindström, Tura Gård,** Hälsingland, 070-534 09 90, tura@jarvso.se

### bageri

**Kersti Jonsson och Peter Liljedahl, Kaxås Vedugnsbageri,** Jämtland  
0640-322 27, kersti@vedugnen.nu  
peter@vedugnen.nu

**Anne-Marie Hultberg, Solmarka Bageri,** Småland, 0480-361 55  
info@solmarkabageri.com

**Lennart Svahn, Naturkraft AB,** Värmland, 0565-830 80  
naturkraft@swipnet.se

**Ingvar och Gunnel Petterson, Stora Hällsta Kvarn & Lantbruk,** Västmanland, 0224-151 66, 070-348 94 28  
stora.hallsta@swipnet.se

**Kerstin Englund, Hara gård,** Jämtland  
063-410 50  
kerstin.englund@haragard.se

**Åsa Kindlund, Bageriet Alfta,** Hälsingland, 0271-556 45  
info@bagerietalfta.se

### fisk

**Rune Wikström, AB Wikströms Fisk,** Stockholms skärgård, 08-57 16 41 70  
rune.wikstrom@politik.sll.se

### mejeri

**Tor Norrman, Skärvångens bymejeri,** Jämtland, 0645-401 40  
bymejeriet@telia.com

**Agneta Larsson, Strömmens Gårdsmejeri,** Medelpad, 0690-128 78  
strommensgardsmejeri@telia.com

**Kerstin Johansson, Ulricehamn** Västergötland, 0321-356 63

**Eivor Olsson, Henån,** Bohuslän  
0304-304 38, 070-694 39 38  
hvenaost@hotmail.com

**Gert Andersson, Raftsjöhöjdens gårdsmejeri,** Jämtland, 0644-910 58

**Annika Schrewelius, Hagelstads Gårdsmejeri,** Öland  
0485-270 36 (bost.), 270 35 (mejeri),  
0708-60 45 91, hagelstad@spray.se

**Kristina Åkermo, Oviken ost,** Jämtland  
0643-44 52 05 070-666 80 72, **tfn-tid**  
**onsdagar,** kristina@ovikenost.se

**Inger von Corswant, Stafva Gårdsmejeri,** Gotland, 0498-310 05  
073-707 22 95, inger@stafva.se

### bärförädling

## LAGSTIFTNING, HYGIENREGLER, HACCP ETC.

**Per Nilsson** är utbildad miljö- och hälsoskyddsinspektör och har 20 års erfarenhet inom området. Han har arbetat tillsammans med Eldrimner under drygt tio år.

Du är välkommen att kontakta Per i frågor

## BYGGNADER

**Robert Åkermo** är byggnadsagronom och undervisar i "Byggnader" på Eldrimners Mathantverk för nystartare.

Du kan kontakta Robert för frågor inom bygg- och teknikfrågor, byggprocessen, systemlösningar, byggnadsmaterial, bygglov, entreprenader m.m. på robert@ovikenost.se eller 070-263 10 77. **Telefontid to-fr 8-10.** Vänligen respektera.

## MARKNADSFÖRING

**Ole Rönning Kristansson, Huså Bröd** Jämtland, 0647-325 44, 0644-400 44  
www.husabrod.se, ole@husabrod.se

Frågor om uppbyggnad av företag så som visioner, administration, försäljning och marknadsföringsstrategier.

MER INFORMATION FINNS PÅ VÅR HEMSIDA UNDER RÅD GIVNING.

## NYA RÅD GIVARE

**FISK Martin Bergman, M Bergmans fisk,** Västerbotten, 0940-250 90  
bergman.fisk@tele2.se

**Ola Johnsson, Kiviks Ål och Lax,** Skåne, 0414-707 00, 070-240 87 33

**BÄR Annisette Rosenholm, Rosenholms norrländska delikatesser,** Stockholm-Jämtland, 070-260 17 64  
annisette@rosenholm.se

**BRÖD Jan Wester,, Slättergubbens Bageri,** Östergötland, 0738-32 22 23, 013-495 92 94  
jan.wester@gmail.com

**CHARK Linda Nilsson, Dövestads gårdsbuti och utegrisar,** Kalmar län,  
linda@gardsbutiken.com,

# Inspirationsdagar

## MED STUDIEBESÖK

en resa i Hälsingland och Medelpad  
maj 2010

Turen gick även detta år från Hälsingekusten inåt landet, sedan norrut för att avslutas i angränsande Medelpad. Vi hann med fem härliga besök och fem olika mejerier med olika lösningar och av olika storlek. Ett av mejerierna var faktiskt ett "glasseri", vi fick nämligen möjlighet att besöka Jarse Glass i Järvsö och höra om deras verksamhet.

TEXT och FOTO: Birgitta Sundin



Birgitta Höglund

En solig morgon – så minns jag det i alla fall – möttes vi upp vid Söderhamns station, 15 personer med ostdrömmar och ystningstankar. Först åkte vi till Trönö och Birgitta Höglund som driver en får- och getgård med fåbodbruk sommartid.

### Brita i Brinken

– Det är det där med fåboden som är huvudgrejen för mig, att få ha djuren i frihet är det allra bästa, säger Birgitta.

När hon inte ystar på buvallen ystar hon i ett litet, litet mejeri – ystningsrummet är på ca 20 m<sup>2</sup> – som står placerat mitt i

byn. Ett mejeri där fler kan hyra in sig. Så är tanken och med den tanken blev också mejeriet till när två av byns mjölkproducenter ville förädla sin mjölk till ost. Nu är det bara Birgitta som nyttjar mejeriet men det finns plats för fler. Birgitta gör framförallt den populära traditionella osten i Hälsingland, "färskost" eller Hälsingeost. En alldeles färsk, svagt syrad ost som ätes på smörgås, till måltiden eller som dessert.

– Det är den som efterfrågas, säger Birgitta medan hon lyckas få in alla deltagare i mejeriet för en visning.

I bymejeriet arbetar Birgitta med pastöriserad getmjölk eftersom hon spar mjölk mellan ystningstillfällena. Hon köper även in komjölk från en bonde i byn och gör ost. Årsproduktionen ligger på ca 1 ton totalt. Hon säljer färskosten till butik för 120 kr kg.



Birgitta sparar alla sina bockkillingar och låter röka köttet och säljer det på marknader. Det blir ca 10 kg kött per kiling. Hon låter även bereda en del skinn från kilingarna och själva beredningen kostar 350 kr.

### Bojäntans

Färden fortsätter till Bojäntans, en fåbodvall utan anor ... ett stycke fåbod som pö om pö byggts upp av paret Eva och Göran Bernstål i Rengsjö. Här bor nu 20 getter med killingar – så söta! – och två stycken fjällkor. Och så vallhunden förstås, som håller ordning på getflocken. Getterna har möjlighet att gå ute året om, men denna extra kalla vinter fick de stanna inne. Getter med och utan horn samsas i hagarna och Eva berättar att hon har en hornlös get, som tvärtemot vad man kan tro, är väldigt ranghög.

– Detta är det sämsta jag gjort här i livet, skojar Eva, jag kan ju inte sluta!

På somrarna går getterna fritt på skogen och har tillgång till det finaste vatten i den närbelägna källsjön. Eva eller Göran följer dem en 500 meter in i skogen och sedan betar getterna det de har lust och behöver innan de återvänder en 3-4 timmar senare. Men helt avslappnad kan man inte vara, förstår vi. Ibland kan de nämligen ta vägen via grannen hem...

– Sedan kommer räkningen, skrattar Eva.

Det finns en björn i området men den har inte ställt till några problem.

– Den måste vara vegetarian, säger Eva och ler.



Trönö Mejeri



**Strömmens Gårdsmejeri:**  
Agneta visar hur man kontrollerar flockningstiden.



Gunnel visar portionsförpackningen.



Fjällkon Rosalinda bor hos Bojäntan.

Evas affärsidé är att ta det lugnt och ta en bit i taget, att inte låna pengar utan tjäna in efter hand. Det har varit hennes ledstjärna under alla år.

Eva kombinerar djurhållning och osttillverkning med ett halvtidsjobb i skola. Det passar familjen utmärkt. I det lilla mjölkstallet mjölkas djuren med span, och mjölken kyls när det behövs i en smart gammal mjölkkyll, en sådan som fanns på alla gårdar förr i tiden. Getterna mjölkar ca 3 liter per dag och get under sommaren. De killar i slutet av mars och i oktober blir det mjölkningen enbart en gång per dag. Av mjölken blir det Hälsingeost förstas, men även en hel del andra ostar som camembert, Vit Caprin och blåmögelost, allt på obehandlad mjölk.

Att titta in i Evas mejeri är en sann fröjd, så härligt! Fullt med ostformer, vispar, personliga saker i tiden. Getterna mjölkar ca 3 liter per dag och get under sommaren. De killar i slutet av mars och i oktober blir det mjölkningen enbart en gång per dag. Av mjölken blir det Hälsingeost förstas, men även en hel del andra ostar som camembert, Vit Caprin och blåmögelost, allt på obehandlad mjölk.

### Jarse Glass

Väl stadd i magen för en längre bilfärd fortsatte vi till Järvsö och Jarse Glass, ett nystartat företag som specialiserat sig på ekologisk glass utan tillstymmelse till tillsatser och med smak efter säsong. Och

med mjölk, ägg, honung och bär från bygden. En av ägarna Gunnel Nilsson tog emot – mellan arbetspassen på Jarse Ost dit vi sedan skulle styra kosan – och berättade om hur de gör glassen och hur de arbetar med att nå ut på marknaden. Ingar Hirseland heter hennes kompanjon. Till deras andra säsong har de även öppnat en liten kafé-butik så att man direkt ska kunna köpa och njuta av deras glass. Glass med smaksättning av hallon, jordgubb, lingon, hjortron, vanilj eller choklad. Till jul smaksätter de med ingefära, fikon-konjak eller saffran. Även lite sorbet har de börjat med. Glassen har en hållbarhet på sex månader och säljs till restauranger, och lokala livsmedelsbutiker.

– Att vara bland de första ut på marknaden med helt tillsatserfri och småskaligt och ekologiskt tillverkad glass är inte så lätt, tillstår Gunnel. Glass är ju ännu av tradition väldigt säsongsbetonad. På Smaklust i Stockholm sålde glassen jättebra, 25 kronor för en kula och 40 för två. Men att sälja glass i mängd under vintern är knepigt.

### Jarse Ost

Efter incheckning på ett trevligt vandrarhem där vi ensamma huserade på övervåningen – toppen! – fortsatte vi till Jarse Ost och Marianne Pallars. Som efter att ha gått Eldrimners grundutbildning i mathantverk satsade på att bygga eget mejeri på gården som då huserade en besättning med röda kor. Nu är det fjortonde generationen som driver gården som från början var en bu-

gård, alltså mellanstation på väg upp till den riktiga buvallen. I mejeriet, som är det största vi besöker, 160 m<sup>2</sup>, gör Marianne en hel del ostkaka – med saffran i till jul! – den typiska Hälsinge-ostkakan ej att förväxla med den småländska. Vad är egentligen skillnaden?

– Den ostkaka vi gör här är utan mandel, förklarar Marianne.

Det blir naturligtvis också en hel del ost som Marianne främst säljer ute på marknader både hemkring och i Stockholm. Hemma på gården blir det försäljning endast med självbetjäning. Marianne tar 320 kr/kg för småostar och 180 kr till butik. Runt 1000 liter mjölk per vecka pastöriseras och förädlas i gårdsmejeriet. I ystrummet står en 700-liters gryta som för ca fyra år sedan kostade 140 000 kr + frakt. Pickningsmaskinen till blåmögelostarna lät hon göra för 10 000 kr. Fyra lager finns för vit- respektive blåmögelostar, pressade ostar och en kylförvaring. Men gården är i förändring med den nya generationen och den nya tiden. Marianne får lov att börja



Marianne, Jarse Ost visar den i ystningen så viktiga pH-metern.



Eva Bernstål visar och berättar om sin årstrunt-fäbod.

köpa in mjölk, men eftersom det finns många mjölkproducenter i Järvsö med omnejd har det löst sig riktigt bra.

Familjen har investerat stort och visst är det mycket jobb, inte bara att göra osten utan även att sälja den, men Marianne försäkrar att hon inte ångrar sig en enda dag.

Efter en intensiv dag med många besök kunde vi slå oss ned vid dukat bord inne i mangårdsbyggnaden på gården. Vid ett vackert dukat bord, i ett vackert rum och med en helt enkelt underbart god middag! Vi fick faktiskt äran att smaka på den nyligen utnämnda landskapsrätten från Hälsingland, "Hälsinge Hamboni" – en utsökt förrätt.

Truppen delade på sig senare på kvällen och ett gäng åkte på ytterligare ett studiebesök, hos den biodynamiske odlaren Olof Andersson som tydligen har sanslöst fina odlingar, på friland och i växthus. De kom hem med mogna persikor!! Helt fantastiskt!

### Strömmens Gårdsmejeri

Dag två tog vi oss upp till Strömmens Gårdsmejeri utanför Ånge och Agneta



Agneta på Strömmens Gårdsmejeri bjuder på fantastiskt goda blåmögelostar, en ko och en får. De riktigt smälter i munnen ... mums!

Larsson och Martin Andersson, för att få vara med under en ystning och på riktigt nära håll få uppleva undret när en ost blir till. Agneta hade förberett för dagens ystning av blåmögelost på komjölk, Tant Grön. Gårdens 60 mjölkande får är i sin denna tid på året och går dräktiga i hagen hemmavid. I augusti är det dags för lamning och ystning på egen fårmjölk. Tackorna mjölkas en gång per dag och ger då 2 liter mjölk i snitt i början av säsongen. Av 10 liter fårmjölk blir det hela 2-2,5 kg ost, vilket kan jämföras med 1 kg koost på motsvarande mängd mjölk. Mejeriet producerar 4 ton ost per år. Agneta ystar 2 gånger per vecka och pastöriserar därför mjölken. Ystningslokalen är på ca 24 m<sup>2</sup> och har golvvärme. Grytan är på 500 liter och av märket Rademaker, Holland. Djuren fodras med ett torrare ensilage, typ hösilage och de har inte haft några problem med smörsyrejäsning i ostarna. Däremot använder Agneta en syrakultur som motverkar smörsyrejäsning när hon ystar på inköpt komjölk. De använder vasslen till foder samt till gödsling. Agneta och Martin har satsat på att sälja till grossist men de har även en liten gårdsbutik, de säljer en tredjedel var till grossist, butik & restaurang samt i sin gårdsbutik. I gårdsbutiken säljs koosten för 330 kr/kg och fårosten för 390 kr/kg.

– Det var faktiskt värmen som avgjorde. Att det blev mejeri och inte chark som vi

satsade på, säger Agneta, som berättar att de först startade gården med grönsaksodling och "vanliga" får. Vi förstår vad hon menar, det är varmt och gott i mejeriet – kanske för varmt för en del, särskilt i lånade plastrockar! – till skillnad från när man gör charkprodukter, då måste man jobba med kylskåpskall råvara, ja, ännu kallare.

Under syrasättning, löpesättning, rörning, pH-koll och flockningstest berättade Agneta om vad man gör och varför. Vad som är viktigt just när man gör en blåmögelost. Deltagarna bjöds in att ta del av olika moment under ystningens gång, som att röra runt i ostmassan, kolla flockningstid och formsätta ostarna. Många frågor fick också sina svar och kunskapsnivån ökade avsevärt. Och sugen på att göra ost blev vi nog allihop. Ett stort tack till Agneta och Martin, som också fägnade oss med gott fika och en god lunch.



Strömmens mjölkfår betar intill gården.



Malin och Torbjörn formar med bravur dagens blåmögelostar.

# Styrgruppsmöte 7-8 juni 2010 SAMMANFATTNING

## Eldrimners finansiering och lokaler.

Den 4 juni fick Bodil beskedet att Eldrimner får 35 miljoner för nästkommande treårsperiod, alltså mindre än de 55 miljoner som Eldrimner ansökt om. Eldrimner har även sökt forskningspengar från Formas samt för ett projekt tillsammans med Jägarförbundet.

Bodil träffade ledamöterna i miljö- och jordbruksutskottet när de var på besök i Härjedalen den 31 maj. Hon följde med på bussresan och fick där tillfälle att informera om Eldrimner.

Eldrimner tittar på nya lokaler både på Frösö Park och på Stadsdel Norr. Arbetet på Frösö Park har kommit längre och ritningarna har bedömts och ändrats flera gånger. Det förmodas ta cirka ett år innan en eventuell flytt kan ske.

**Særimner 2010.** Detta år förläggs Særimner till Frösö Park i närheten av Frösö flygplats. Ett Særimner i ny skepnad, där tre dagar fylla med seminarier, debatter och öppet hus för allmänheten ersätter tidigare upplägg med hantverkskurs. Generaldirektörerna för Jordbruksverket, Tillväxtverket och Livsmedelsverket kommer glädjande nog till Særimner; Mats Persson, Christina Lugnet och Inger Andersson. Alla politiska partier deltar också genom var sin representant. På invigningen kommer landshövdingen i Jämtlands län, politiker, mathantverkare och generaldirektörer att prata. Hela programmet med föreläsningar och debatter finns på Eldrimners hemsida.

**Regelförenklning.** Livsmedelsverket hade ett möte om regelförenklning den 21 maj. Frågan om livsmedelsinspektörernas skiftande bedömning diskuterades och SLV redogjorde för sitt arbete i frågan. De har lagt upp en femårsplan och ansökt om pengar för att skapa tre nya utbildningar: en grundutbildning för livsmedelsinspektörer, en vidareutbildning och ett kunskapslyft.

**Smaklust.** Smaklust skjuts upp till 2012. Tema blir internationalisering och turism. Mässan är ett redskap för att föra mathantverket vidare. Och vi ser oss om efter fler finansieringsmöjligheter för Smaklust i framtiden.

**Namnskydd.** Eldrimner har fått namnskyddat både "Eldrimner" och "Mathantverk Eldrimner". "Smakeri" och "Smakverkstad" är också inlämnat till PRV, men där behöver kompletteringar skickas in.

**Certifiering.** En certifiering av mathantverket har diskuterats i styrgruppen en längre tid och frågan har även varit uppe på branschrådsträffarna och på mathantverksträffarna. I dessa forum har en certifiering diskuterats utifrån vikten av att motverka företag som inte jobbar hantverksmässigt att utnyttja begreppet mathantverk samt de som rider på vågen av intresset för mathantverk och att mathantverk skall kunna särskiljas från industrimat. På Særimner kommer frågan att diskuteras i branschvisa forum. Styrgruppen

är enig om att om ett avgörande behövs så är det branschråden som är bästa forum. Certifieringen är tänkt att finansieras av medlemsavgifter.

**Mathantverksdagar.** Alla i styrgruppen har varit med på någon av mathantverksdagarna, flera har medverkat på många dagar. Det är bra dagar anser styrgruppen. Det är bra att Eldrimner är ute och lyssnar på företagarna och det är bra att vara på olika platser i länen. Nya träffar är planerade inför hösten. Turnén avslutas v. 37 med besök i Norrbotten, Västmanland och Jämtland.

**Nybörjarkurser med mathantverkare.** Eldrimners nybörjarkurser har nu startat. Kurserna har betoning på det praktiska och teorin vävs in under det praktiska arbetet. Kurserna har hittills varit uppskattade och de blev snabbt fulltecknade.

**GAEC, samarbetsystem.** I Frankrike finns en organisationsform som skall underlätta för generationsskiften och möjligheten att överlåta företag till någon annan. Det finns skattetekniska fördelar att arbeta i denna form. Om GAEC skulle införas i Sverige skulle det kunna innebära att fler lantbruksföretag kan startas och fler, som annars skulle läggas ned, kan leva vidare.

TEXT: Christina Hedin



## ELDRIMNER I BRYSSSEL

Jordbruksdepartementet bad Eldrimner representera Sverige på ett event i Bryssel den 18-19 juli i samband med en konferens om EU:s jordbrukspolitik efter 2013, dit 600 deltagare från olika organisationer och landsbygdsnätverk från hela Europa bjudits in. På Place Sainte Catherine anordnades en marknad, Le goût de la vie – Livets smak, där EU:s 27 medlemsländer visade upp sig och bjöd på sitt lands specialiteter, först för allmänheten och sedan för alla delegaterna som avslut-

ning på konferensen.

Eldrimners monter var mycket uppskattad, eftersom det bjöds på sådana exklusiva och för många obekanta läckerheter som t.ex. suovas, getmese på mjukt tunnbröd samt småländsk ostkaka. Älgsalamin, hjortron- och lingonsylten gav också upphov till många frågor, men den vanligaste frågan var: var kan man köpa dessa fantastiska produkter? Då var det bara att visa på Smaklustkartboken och svara: i Sverige!



# Ystningsresa till SIA-mässan

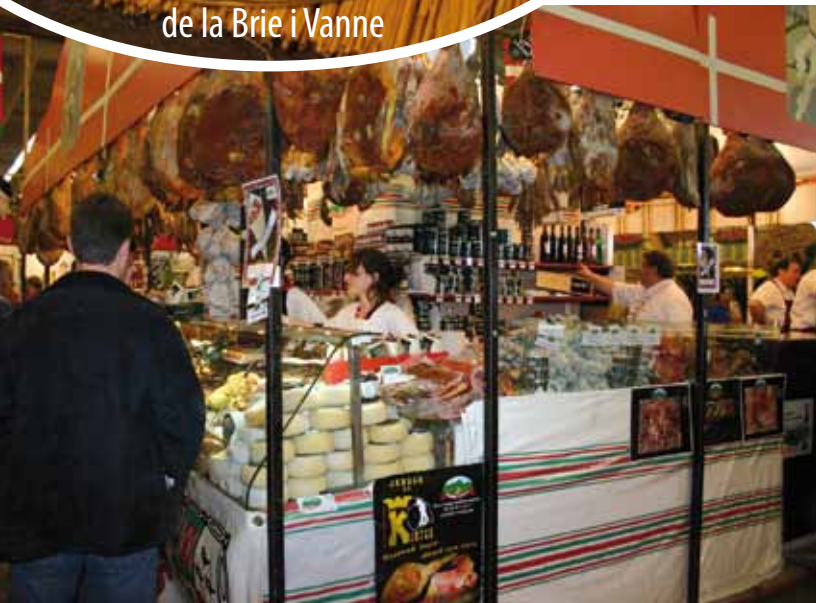
OCH NORRA FRANKRIKE, FEB-MARS 2010



brie från bymejeriet Fromagerie de la Brie i Vanne

Eldrimner begav sig på den årliga ystningsresan – ja, det har nog blivit en studieresa per år sedan start – och denna gång blev det ett "återbesök" på mässan Salon International de l'Agriculture (SIA) i Paris och utforskande av nya ostmarker i omgivningarna kring Paris och norrut. Ta del av resan i detta fotoreportage!

TEXT och FOTO: Bodil Cornell



## sia-mässan PARIS

Denna mässa – liksom Smaklust! – är uppbyggd regionvis och förutom utställare från hela Frankrike finns även regioner från andra länder representerade. Till exempel fanns ett Gruyere-mejeri från Schweiz på plats och demonstrerade en ystning (se foton överst nästa sida). Här var man inte brydd över att det rann och skvätte en del runt omkring.



## djur PÅ SIA-MÄSSAN

Maffiga tjuvar, eller hur?! På SIA visas, mitt bland folket, massor av olika djurraser upp. Här kan man titta på kaniner, getter, får, grisar, kor, hästar, åsnor m.m. Man får se upp i mässgångarna – så man inte krockar med en stor och stylad tjur!



## EKOLOGISK GÅRD MED GETTER

Mme Viatour-Burlion visar sitt fantastiskt rena och prydliga mejeri som är inrett i den gamla källaren på gården med en praktiskt ingång från husets kök.



## tomme au foin FOTON NEDAN

GAEC de la Chapelle Saint Jean: här tillverkas olika ostar på ko-mjöl, bland annat Tomme au foin, vilket ungefär betyder "Bergsost i hö". Det är en ost, som ni ser på bilderna, som lindas in i först hö och sedan papp för att så lagras. Det bidrar till en speciell mognad och smakbildning.

## maroilles

FOTON DENNA SPALT

Besök hos familjen Claire Halleux i Hauton. Här fick vi vara med under en ystning av den mjuka kittosten Maroilles. På mejeriet används multiformar för att lätt kunna vända ostarna. Man gör olika storlekar av denna ost som lagras i gårdens stora, stensatta källare.



# Kom till Særimner

– idésmedjan som är ett måste för alla mathantverkare



Årets Særimner, det 14:e som anordnas, är späckat med spännande, innehållsrika seminarier och debatter. Det gäller bara att hinna vara med på allt! Særimner är arrangerat på ett lite annorlunda sätt i år och temat: Mathantverk säljer, är hett. Så: du har väl inte missat att anmäla dig?

## Certifiering mathantverk

Det är viktiga frågor som ska avhandlas. Det gäller inte minst de diskussioner som ska hållas vid branschträffarna om möjligheterna för mathantverkare att skilja ut sina produkter på marknaden.

Ett underlag om certifiering av mathantverk – Mathantverk signerat Eldrimner – har utarbetats. Ansvarig är Christina Hedin, Eldrimner:

– Det är nödvändigt att kunna lyfta mathantverkets produkter och kunna visa det unika med dem, säger hon. Många kanske tycker att det känns jobbigt och onödigt med ytterligare en märkning. Men tanken är att mathantverkarna ska kunna vara stolta över att ha en egen märkning, som visar att deras produkt är speciell, att den har unika egenskaper i form av smak, kvalitet och ursprung.

För att konsumenterna ska kunna hitta det genuina mathantverket är det också viktigt att finna ut ett sätt att skilja produkterna från industrimatet. Det blir mer och mer aktuellt i takt med att den svenska maten ofta profileras med just mathantverket och då vill alla matproducenter vara med och dra nytta av det stora intresset.

En certifiering eller märkning har en längre tid diskuterats inom ramen för Eldrimners

verksamhet. Åsikterna har varit delade. Men i år och fram till hösten 2011 kommer arbetet med en eventuell märkning att intensifieras. Därför är det så viktigt att alla mathantverkare är med och gör sina röster hörda: Bästa tillfället är att delta i branschträffarna!

## SM i Mathantverk

SM i Mathantverk, är ständigt växande. Att få sina produkter bedömda av någon av de 16 jurygrupperna är en motor i arbetet både med produktutveckling och försäljning. Mer än 400 produkter är anmälda.

## Generaldirektörer besöker

Att det idag är en viktig fråga hur vår mat produceras, illustreras av att vi nu har inte mindre än tre generaldirektörer med på Særimner; Christina Lugnet, Tillväxtverket, Inger Andersson, Livsmedelsverket och Mats Persson, Jordbruksverket. Även alla våra riksdagspolitiker kommer med glädje till oss för att vara med och diskutera med mathantverkarna.

## Seminarier

Spännande föreläsare har vi också. Vi ser fram emot att för första gången få lyssna till professor Marie-Christine Montel från

det franska forskningsinstitutet INRA. Hon har länge forskat kring mikrobiologiska ekosystem i obehandlad mjölk och ost.

Marie Simonsson, Fia Gulliksson och Johan Ununger är kända företagare men rätt nya i Særimner-sammanhang. Marie, med hela världen som arbetsfält, beskriver sitt koncept för att sälja sina produkter framgångsrikt. Fia, bland annat Slow Food-kock, tar upp hur en stark värdegrund är betydelsefull i paketeringen av en vara. Johan, miljökampen, vd för Saltå Kvarn, berättar om betydelsen av engagemang och sociala medier när det gäller att skapa hållbara varumärken.

"Att starta mikrobryggeri", "Att bygga vedugn" och "Varför vi ska odla gamla kultursorter", är några handfasta nyare teman.

## Experter

Dessutom har vi med alla våra oerhört skickliga experter, som vi bygger vår verksamhet på: Michel Lepage, Christine Droz Vincent, Jürgen Körber, Manfred Enoksson, Leif Lynum med flera.

Carl Jan Granqvist, Ulrika Brydning och många andra kreatörer är självklart också med!

**VI SES PÅ SÆRIMNER  
12–14 OKTOBER.  
OCH I ÅR ÄR DET FRÖSÖ PARK  
SOM GÄLLER!**

TEXT: Inez Backlund

# SM i Mathantverk 2010

hålls under Særimner den 12-14 oktober på Frösö Park.

**BEDÖMNINGARNA SKER DEN 12 OKTOBER** mellan kl. 11 och 18 då samtliga juryer, mer än 60 personer, samlas för att utse de bästa produkterna efter uppsatta kriterier.

**PRISUTDELNING BLIR DEN 13 OKTOBER** under Mathantverksgalan som börjar kl. 19.30.

**SEMINARIET "HUR BEDÖMDES PRODUKTERNA?" HÅLLS DEN 14 OKTOBER** kl. 8.30-10 i sal Grytan. En återkoppling till producenter från årets tävling och bedömningsarbete. Välkomna!

**PRESENTATION AV JURYORDFÖRÄNDEN** finns på vår hemsida liksom tävlingsregler, tävlingsklasser och annan information.

## TÄVLINGSLEDNING:

Karin Hillström, karin.hillstrom@eldrimner.com, 063-14 63 12  
Birgitta Sundin, birgitta@eldrimner.com, 063-14 60 54



# Mat skrået

FÖR MATHANTVERKARE I JÄMTLANDS LÄN

Smaktallrik



MATSKRÅET HAR FÅTT NYA PENGAR FÖR FORTSATT ARBETE MED

TEXT och FOTO: Liv Ekerwald

## mathantverk i Jämtlands län

Matskrået har haft projektmedel under åren 2008– juni 2010. I projektet hade vi som mål att nå en ökning av antalet mathantverkare i länet med 15 %. Det skulle ske genom att räkna antalet prickar på kartbladet över mathantverkare. Sommaren 2009 hade 138 prickar blivit 161. Dessutom har det tillkommit minst 7 företagare efter att kartan har publicerats. Totalt ger det en ökning med 22 %.

### I PROJEKTET HAR UNDER ÅREN 2008– JUNI 2010:

- 284 personer deltagit på 16 inspirations-träffar där mathantverket har presenterats med film och bilder, mathantverkare har berättat om sin produktion och en smaktallrik har ätits.
- 80 personer deltagit på tvådagars-resor där mathantverket i länet, inom olika områden, har presenterats och mindre pröva-på-aktiviteter har genomförts.
- 24 personer från länet gått Eldrimners grundutbildning 2008 och 2009. Av dessa har 18 deltagare startat ett mathantverksföretag.
- 92 stycken deltagit i olika branschträffar där kunskapen har fördjupats och nätverk har byggts.
- 30 stycken deltagit i studieresor anordnade till mathantverkare i södra Sverige, där deltagarna vidgat sina vyer och tagit till sig hur andra företagare arbetar.

### NYA PROJEKTET

Projektet har som övergripande mål att det ska bli 300 mathantverkare i länet 2013 – det är ett mål som antogs på ett samrådsmöte av ett antal mathantverkare och länsstyrelsen, LRF, JiLU, Jigrelus m.fl. Ett mål som vi hoppas ska kunna nås.

### Matskrået kommer att arbeta med:

- inspiration för nyföretagande
- bransch- och studieresor för fördjupad kompetens
- stärkning av marknaden för mathantverkare
- ekonomisk rådgivning för mathantverkare
- en internationalisering av mathantverket

Intresserade blivande mathantverkare ska kontaktas och med hjälp av inspirationsmöten och inspirationsresor stimuleras till att starta företag. Det kommer att ske en speciell satsning på ungdomar så att de kan se möjligheterna inom mathantverk som framtidsyrke. Närheten till Eldrimners rådgivningsverksamhet och kursutbud ger därefter den kompetens som behövs. Detta kommer att underlätta för nyföretagande.

Nya företagare ska kunna fördjupa sina kunskaper och bygga nätverk med redan etablerade företagare via branschmöten och studieresor. Branschmötena ska bygga på utbyte av erfarenheter mellan producenter, vid vissa tillfällen kan man använda sig av en inspiratör utifrån, vid andra tillfällen kan man tänka sig studiebesök hos olika producenter.

Även marknaden måste växa i samklang med att antalet mathantverkare ökar. Inom projektet kommer det finnas utrymme för att hantera de tre flyttbara mejerierna och det rullande produktionsköket.

Länsstyrelsen har även gett oss möjlighet att arbeta med ekonomisk rådgivning för mathantverkarna i länet. Det ska dels tas fram ett kunskapsunderlag och dels redskap för ekonomisk rådgivning och kursverksamhet för mathantverkare.

Det finns intresserade företag som önskar att nå ut med sina produkter på en internationell marknad, det arbetet kommer att ske tillsammans med Almi företagspartner.

Undertecknad ska arbeta som projektledare och Jith Chacko blir anställd i projektet med ansvar för ekonomisk rådgivning. En styrgrupp av mathantverkare ska finnas till för projektet.

Har ni önskemål om vad vi ska arbeta med så hör av er!

Med vänliga hälsningar Liv Ekerwald

## aktiviteter

### STUDIERESA I CHARK 9-11/11

Till Skåne med omnejd. Besök hos bl.a. Bjärhus Gårdsbutik och Österö Färfarm. Tanken är att man ska få se olika produktionsinriktningar och höra hur olika företagare arbetar men även få ta del i något moment. Målgruppen är blivande och nya charkuterister men i mån av plats kan även mer erfarna följa med. Resan kostar 1 500 kr och ni kan anmäla er redan nu till undertecknad.

### BRANSCHMÖTE FÖR TUNNBRÖDBAGARE 28/10

Vi gör ett besök hos Mica i Singsjöböle. Där ska vi titta på hennes bageri och café. Under mötet ska vi fortsätta att diskutera branschfrågor för tunnbrödbagarskorna bl.a. hur det jämtländska mjölet fungerar, hur samarbeten om stora beställningar ska kunna gå till och om man är intresserad av att marknadsföra tunnbrödet på ett gemensamt sätt. Träffen kostar 200 kr.

### MATHANTVERK & TURISM 23/11 + 18-19/1 2011

Hur kan man arbeta med mathantverket för att locka fler turister? Björn Ylipää driver företaget Måltidsvision med "ambition är att låta mat och dryck kommunicera budskap, väcka känslor och skapa engagemang - alltid genom en konstnärlig presentation". Han ska inspirera er till att skapa fler och att utveckla era aktiviteter. I januari inbjuds ni till en tvådagars-träff med Björn Ylipää, tillsammans med de hotell i länet som ska arbeta vidare med mathantverk och turism. Träffarna kostar tillsammans 1 000 kr. Anmäl er till träffarna till undertecknad.

KONTAKT MATSKRÅET  
Liv Ekerwald, 063-14 60 93  
070-350 16 61, liv@eldrimner.com

## Trøndersk matfestival

» PÅ FÖRSOMMAREN DAMP EN INBJUDAN in från "Söka gammalt – Skapa nytt". Åka till Trondheim och visa hur man kokar mese på gammalt vis. Det här verkade kul och vi tackade ja. Kopparkittel, kamin, skorsten, skyddsstaket och ved för tre dagars mesekok fick nätt och jämt plats i vår pickup. Så for vi de 25 milen för att vara med på den årliga matmässan Trøndersk Matfestival i hjärtat av Trondheim. Festivalen varade i dagarna tre, 29–31 juli. Vi välkomnades av Kari Kolle och Kjersti Monsen och de visade oss vår plats på mässan.

TRÖNDESK MATFESTIVAL PÅMINNER i stort om vår Smaklustmässa. Man kunde anmäla sig till olika seminarier där man bl.a. berättade om Trøndersk matkultur. Med stolthet och glädje serverades mat gjord på kvalitetsråvaror. Hur gamla matrader tas tillvara och med respekt och ödmjukhet förenas med modern kokkonst. Kongens Gate kantades på båda sidor av lokala mathantverkare som välvilligt bjöd på smakprover. Man kunde också köpa sig en större smakportion.

KJERSTI MONSEN HADE ORDNAT vassle från mejeriföretaget Tine i Selbu då vi inte fick ta med oss egen vassle från Sverige. Vi fick många positiva kommentarer under dagarna i Trondheim. Den synliga röken, lukten från vedeldningen och den goda doften från mesekokningen lockade mycket folk till oss.



– Det påminner om när jag var liten gutt och bästemor kokade prim. (Prim är mjuk mese på norska.)

– Prim ja – de e kämpegott.

Många tyckte det var synd att vi inte hade med oss mese till försäljning. Under de tre matfestivaldagarna delade vi ut 2 300 smakprover.

TEXT: Hjördis och Olde Ljuslin, Kittelbergets Gårdsmejeri FOTO: Kari Kolle



» MITTNORDENKOMMITTÉNS kulturarbetsgrupp arrangerar varje år Mittnordiska Kulturdagar. I år genomfördes de i Vikna i Nord-Trøndelag, en kustkommun med 6000 öar. Syftet är att utveckla kulturell förståelse och kommunikation i det mittnordiska området och knyta kontakter.

## Mittnordiska dagar i Vikna

MED TANKE PÅ att årets tema var "Sjö-, älv- och kustkultur" deltog Jämtlands län i kulturdagarna med att lyfta fram den traditionella flottarkulturen genom demonstrationer och uppvisning av traditionella flottarverktyg, historier och berättelser. Länet visade även upp lokalt hantverk och mathantverk och bidrog med musikinslag under dagarna. Som representant för mathantverk från länet åkte Berit Henriksson från Rönngården och bjöd på smakprover och visade material.

– Det var mycket folk och de var intresserade. Många var intresserade av maten och av att det finns samarbeten över gränsen, berättar Berit.

UNDER KULTURDAGARNA deltog närmare ett hundratal delegater från Mittnordens sju regioner samt lokalbefolkning och turister. Förutom seminarier och studiebesök för regionernas deltagare så syntes arrangemanget genom en traditionell marknadsgata där varje region deltog med sina aktiviteter.

TEXT: Jimmy Eriksson, Länskulturen och Anna Berglund  
FOTO: Jimmy Eriksson



I bagarstugan fick alla prova på att kavla och grädda. Det var flinka händer som klarade av kavlingen lätt.

Gerd Undersaker från Steinkjer visar hur man bakar på takke. Här är det potetlomper.



Tjejerna från Bhutan visade ett bröd, som hade nepalesisk tradition. En tunn smet av rismjöl som friterades i ringar.



Bröd som penslas med vatten och ångar, bröd som friteras i olja och bröd som steks på håll. Det gick hett till när invandrare boende i Jämtland och i Trøndelag samlades för att baka bröd.

TEXT och FOTO: Anna Berglund

Men ändå inte tillräckligt hett. Wessal och Adnan från Palestina försökte baka en sorts pitabröd i vanliga elugnar.

– Det blir inte tillräckligt varmt i ugnen, påpekade de bekymrat. Vi tog med jästa brödamnen och åkte till den vedeldade bagarstugan. Där fick brödet sin rätta form.

I bagarstugan fick bakstrorna Sigbritt och Brita erfarat det att kavla tunt bröd har man träning på i de flesta kulturer.

– Vi har sällan sett så duktiga nybörjare när det gäller att kavla. Alla deltagarna kunde baka en egen tunnbrödkaka och ta med.

Inne på Häragården hjälpte Gerd från

Steinkjer till att visa olika sorters norsk takke bakst. På stekhällen gräddades flatbröd och sveler. Mot kvällen kunde vi duka upp och provsmaka bröd från Palestina, Bhutan, Afganistan, Tyskland, Norge och Sverige. Vi tackar Tunjai för den fina lunchen som dagen inleddes med och studenterna Saloume och Soroush som lagade utsökt iransk middag till oss.

Den andra dagen gjorde vi en studieresa och besökte Kaxås Vedugnsbageri och Monicas Gårdsbageri i Marieby. Tack vare det fina mottagandet som entreprenörerna gav fick deltagarna inspiration och en intressant inblick i hur småskaliga svenska mathantverksföretag kan fungera.

## RAPPORTER OCH FILMER

Öl och dricka – dryckestillverkning i Jämtland/Härjedalen. Pris: 150 SEK

Det finns ett begränsat lager av andra filmer och rapporter som dokumenterar traditionell ystning, rökning, tunnbrödbakning i Jämtlands län och i Trøndelag. Kontakta Anna Berglund om du är intresserad av dem.

NY RAPPORT om jordkällare, se nästa sida.

## KOMMANDE RAPPORT

Rapport om Sydsamiskt mathantverk



PROJEKTLEDARE:

Anna Berglund

063-14 60 63

anna@eldrimner.com

www.sgsn.se

# Jordkällare

Historik och användning. NY RAPPORT



Jordkällaren i Ljåbodarna efter restaurering av Roland Marklund.

Form för valvslagning, men bock i trä och timmer.

Söka gammalt – Skapa nytt kommer nu ut med en ny rapport. Den handlar om jordkällare i Jämtland och Tröndelag. Rapporten innehåller historik, dokumentation och beskrivning av ett antal jordkällare, råd om skötsel och underhåll av jordkällaren som byggnad samt ett avsnitt om förbättringar och åtgärder för att optimera lagringsmöjligheterna.

Det finns många värden i att bevara en gammal jordkällare. Den är ett fint förvaringsutrymme för potatis, saft, sylt och inte minst ett lagringsrum för ostar. Att lagra ost i jordkällare ger också en

unik kvalitet som vi inte helt kan åter skapa i moderna klimatrum. Rapporten är producerad av Anna Berglund. Den mesta texten är skriven av byggnadsantikvarie Boel Melin. Ett avsnitt är skrivet av Kjersti Monsen och beskriver byggandet av en ny jordkällare för ostlagring på Hitra i Sör-Tröndelag, hos Bodil Birkeland. Flera jordkällare finns beskrivna. Ystningsexpert Michel Lepage har hjälpt till med underlag som gäller förbättringar och åtgärder av jordkällare som ostlager.

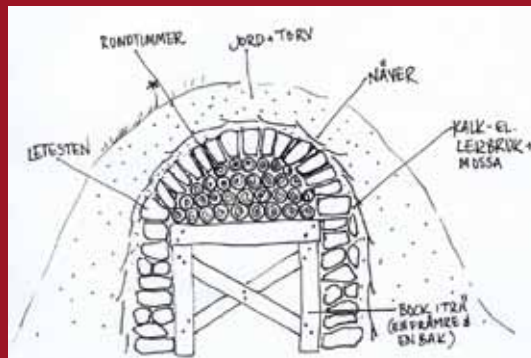


ILLUSTRATION: Boel Melin

## UTDRAG UR KAPITLET OM PROBLEM OCH UNDERHÅLL AV ÄLDRE JORDKÄLLARE:

### För fuktigt

**Åtgärder:** En ventilation bör dimensioneras i överkant, 150-200 mm i diameter. Om hålen är mindre skall hålen göras större eller ett par nya tas upp. För bra drag i evakueringen skall röret sticka upp en meter ovanför källartaket. Om vatten rinner in genom taket: Om det finns en överbyggnad med tak kan hängerännor sättas upp för att underlätta vattenavledningen.

» Det kan i vissa fall räcka med att täcka ett jordgolv med makadam eller singel. Om det inte går att få bort takdropp med mindre än att ställa till ordentligt tvärdrag måste man vidta någon annan åtgärd. En svag ventilation gör ingen skada men ständigt nytt syre som passerar genom källaren ökar grönsakernas andningshastighet och åldrande och luftströmmen torkar dessutom upp kringliggande luft. Vissa menar att

ventilationen gör så mycket skada att man istället spänner upp en presenning under taket som det får droppa i.

» Extremt mycket vatten inne i källaren behöver inte bero på ojämn temperatur. Källaren kanske helt enkelt tar in vatten ovanifrån och behöver tätas. Det finns olika metoder och material som asfalt, aluminiumpapp.

» Vatten som rinner in mellan golv och vägg kan bara åtgärdas med dränering. Väggarna grävs rena från jord och en dräneringsslang runt hela källaren läggs med svag lutning mot framsidan där slangen ansluts till avlopp, stenkista eller leds iväg en bit. En stenkista gräver man förstås djupare än det den ska dränera, fyller håligheten med sten och drar dit dräneringsröret. En stenkista på någon kubikmeter ska räcka för att dränera kring en jordkällare.

Rapporten kan beställas från Eldrimner: [info@eldrimner.com](mailto:info@eldrimner.com), Anna 063-14 60 63, Pris: 100 kr inkl moms.

## UTDRAG UR KAPITLET OM HISTORIK:

### Traditionell jordkällare

Jordkällaren byggs genom att en grop grävs i marken. Utrymmet timras sedan till en källarform, en båge. Runt träbågen ställdes stenar på högkant. I gliporna som uppkom mellan stenarna fyllde man med lera och småsten innan man fortsatte med nästa varv. Man använde också kalkbruk för att tätas mellan varven. Till slut använde man timmer för att göra en rund valvform, varpå valvet slogs. Timret togs bort efter att slutstenen var på plats. Se även under rubriken *Ljåbodarna*.

Taket och väggarna som stod upp ovanför marknivå isolerades extra med näver och mossa. Från Jämtland berättas att man skottade ett metertjockt snölager över källaren, detta isolerade utmärkt så länge snön låg kvar.

Ovanpå källaren lades lera, torv i lager, tuvor av gräs och matjord. I en vägg lämnade man ett mindre hål för ventilation. Genom denna glugg kunde man även bekvämt rulla in potatisen. En dörr av trä snickrades och sattes in i en annan vägg. Om det inte var grästak timrades ett trätak som ibland täcktes med taktegel. Fördelen med ett trätak är att det är lätt att underhålla, en nackdel är att det inte blir gräsbeväxt och får därmed inte den extra isoleringen som gräset ger.

# INFORMATION

## från organisationer & projekt

# Aktiviteter

Mälardalenregionen

## Bygga för småskalig livsmedelsförädling

En endagars kurs för dig om vill statsa på småskalig livsmedelsförädling, gårdsbutik eller liknande. Efter kursen finns det även möjlighet till enskild rådgivning, som delfinansieras inom Landsbygdsprogrammet.

**Tid och plats:** den 12 oktober i Örebro och den 21 oktober i Skebo Bruk, Norrtälje.

Kursen kommer även att anordnas i andra delar av regionen under våren 2011

**Deltagaravgift:** 500 kr exkl. moms och förtäring.

**Anmälan:** senast en vecka före kursen till HS Konsult på 018-56 04 81.

**Information:** Stina Stabo, 070-399 11 89.

## Grundkurs i livsmedels-hygien

Säker mat är ett gemensamt ansvar för alla som på något sätt hanterar eller serverar mat. De som arbetar kommersiellt med mat; produktion/tillagning, servering, försäljning mm, lyder under Livsmedelslagen.

**Deltagaravgift:** 800 kr exkl. moms. Kostnader för förtäring och hygienprovtagningsmaterial tillkommer.

**Stockholm: den 19 och 27 oktober**  
kl. 9.30-15.30, Kulturhuset, Sergelstorg, Stockholm.

**Anmälan:** Senast 8 oktober till ellinor.moberg@hush.se eller 08-50 86 16 20.

**Örebro: den 18 och 25 november**  
kl. 9.30-15.30, Hushållningssällskapet, Boställsvägen 4, Örebro.

**Anmälan:** senast 18 oktober till annakarin.landin@hush.se eller 070-329 17 96.

## Gård till gaffel

Projektet *Gård till gaffel* syftar till att skapa en plattform för möten och samarbete mellan de olika aktörerna inom lokal/närproducerad mat i Uppsala och Stockholms län.

Projektet drivs av Institutionen för livsmedelsvetenskap vid Sveriges lantbruksuniversitet. Inom projektet kommer det att anordnas en seminariedag cirka en gång i månaden under det kommande året. Eftersom projektet just börjat är nedanstående datum ännu preliminära. Se projektets webbplats [www.gardtillgaffel.se](http://www.gardtillgaffel.se)

**Preliminära datum för seminarier:**

27 september, Enköping

25 oktober, Uppsala

29 november i Stockholm

## Charkresa till Småland och Skåne

I Skåne finns en lång tradition av matkultur där charken är en självklar del. Vi reser i buss ner till Helsingborg och kommer att besöka totalt fem olika charkföretag. Bland annat Bjärhus gårdsbutik i Klippan, där vi provar på att göra egen korv.

Under resan kommer flera experter att föreläsa. Det kommer även att finnas möjligheter att ställa frågor till dem och att knyta kontakter.

**Tid:** 2-4 november 2010.

**Deltagaravgift:** 1.000 kr exkl. moms. Kostnad för förtäring och logi tillkommer.

**Anmälan:** senast 15 oktober till HS Konsult 018-56 04 00 eller till Sofia Äng, 018-56 04 08. Mer information på [www.hush.se/hskonsult](http://www.hush.se/hskonsult), se kalendarium.

## Lönsam binäring

### Produktutveckling del 1

Med råvarorna från bikupan, livsmedelsförädling. Medverkande är Örtagård Öst, Jämtland, som har utvecklat användandet av honung i sina produkter till sin nyckelverksamhet. Annonsering av del 2 kommer senare.

**Tid:** 16 oktober kl 09.00-18.00

**Plats:** Djurby Gård, se [www.djurby.se](http://www.djurby.se)



FOTO: Mette Kjöbek Petersen

Alla aktiviteter som erbjuds här anordnas inom Landsbygdsprogrammet. Även om det tas ut en deltagaravgift bekostas en stor del via Landsbygdsprogrammet som finansieras av EU och Svenska staten. Efter sista anmälningsdatum är din anmälan bindande, och deltagaravgift kommer att tas ut!

**Deltagaravgift:** 500 kr exkl. moms.

## Ekonomi för Biodlare

Lär dig knepen och få kontroll på företaget med hjälp av affärsplan, investeringskalkyl, redovisning, deklaration och försäkring

**Tid:** 13 november kl 09.00-18.00

**Plats:** Vallby Radiostation, se [www.lidingby.nu](http://www.lidingby.nu)

**Deltagaravgift:** 500 kr exkl. moms.

**Anmälan:** senast en vecka innan respektive dag till [malardalen@lrf.se](mailto:malardalen@lrf.se) eller 0171-41 76 34

**Information:** Lotta Fabricius, 070-735 28 58, [lotta.fabricius@apinordica.se](mailto:lotta.fabricius@apinordica.se)

## Kanindag i Enköping

Kaninuppfödning i Sverige har ökat med cirka 30 procent per år och efterfrågan är fortfarande stor. Köttet säljs framförallt till restauranger men butikskedjor visar mer och mer intresse för kaninkött. På Vreta gård lär vi oss grunderna i produktionen av kaninkött.

**Tid:** 7 oktober kl. 10.00-16.00.

**Anmälan:** senast 4 oktober till HS Konsult 018-56 04 00 eller [hskonsult@hush.se](mailto:hskonsult@hush.se).

**Information:** Sofia Äng, 018-56 04 08.

**Deltagaravgift:** 400 kr. exkl. moms. Kostnad för förtäring tillkommer.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden



Nu kan du anmäla dig till ett elektroniskt utskick från Länsstyrelsen i Stockholm: nyhetsbladet Landsbygd i Centrum samt inbjudningar till kompetensutveckling.

**Gå in på Länsstyrelsens webbplats**  
[www.lansstyrelsen.se/stockholm/nyhetsbrev](http://www.lansstyrelsen.se/stockholm/nyhetsbrev)

## INFORMATIONSSIDA

Vill du annonsera? Här finns plats för organisationer, projekt och föreningar att informera om verksamheter inom mathantverk och annat av intresse för mathantverkare.

**Kontakta** Birgitta Sundin, 063-14 60 54, [birgitta@eldrimner.com](mailto:birgitta@eldrimner.com) för prislista och utgivningsplan.

# KOMMANDE program

## ELDRIMNERS aktiviteter

Eldrimner erbjuder inspirerande resor och kurser som förmedlar viktig kunskap och skaparglädje till mathantverkare och blivande mathantverkare i hela landet. Kurserna i Eldrimners regi karakteriseras av trialt lärande vilket innebär att praktisk och teoretisk kunskap varvas med känsla. Alla aktiviteter har ett utpräglat företagarperspektiv och fokuserar på hantverkets utveckling. För att kunna göra förbättringar genomförs utvärderingar i samband med alla aktiviteter.

### KOSTNAD & ANMÄLAN

För dig som är företagare är priset för studieresor subventionerade med 50%, och du betalar oftast en ännu mindre del av de egentliga kostnaderna vid kurserna. Varje kursdag kostar 500-750 kronor (+ moms) och då ingår oftast fika och lunch, medan studieresornas pris varierar beroende på resmål.

**Anmälan är bindande vilket betyder att avhopp som sker efter sista anmälningsdatum kommer att debiteras.** Eldrimner förbehåller sig även rätten att ställa in aktiviteten om det vid anmälningsstidens slut är för få anmälda.

**ANMÄLAN** sker i första hand till **Bengt-Åke Nässén 063-14 60 45, [bengt-ake@eldrimner.com](mailto:bengt-ake@eldrimner.com)** eller till **Christina Hedin 063-14 60 33, [christina@eldrimner.com](mailto:christina@eldrimner.com)**

**Alla priser är exklusive moms.**

Det går även bra att ringa och fråga om praktisk information gällande resor, boende och dyl. Information om detta finns även tillgängligt på webbplatsen ([www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)) och skickas alltid ut till de anmälda i samband med anmälningsbekräftelsen. Om du behöver specialmat kontakta oss i god tid.

Välkomna till  
Eldrimners aktiviteter!

## GRUNKURS HÖSTEN 2010

# TORKNING & MJÖLK- SYRNING

förädling av grönsaker med  
Lennart Pranter

**mån-ons 22-24/11, kl 8.30-16.30**

**Eldrimner, Rösta i Ås**

Lennart Pranter är livsmedelsingenjör och permakulturdesigner. Tyngdpunkten under dessa dagar kommer att ligga på torkning, men även mjölksyring kommer att ingå. Det blir praktiska experiment med luft-torkning, sockerlagstorkning och syring av rivna grönsaker. Praktik varvas med teori om vatten, temperatur, luft, kvalitet samt torknings- och syrningsförlopp. Ambitionen är att alla ska förstå vad det är

som händer i livsmedlen vid torkning och mjölksyring för att sedan kunna utforma sina egna produkter och bygga sin egen utrustning.

### Anmälan och kostnad

Kursen kostar 1 500 kr (+ moms), lunch och fika ingår. Vi kan ta emot max 15 deltagare och minimiantalet är 8. Ta gärna med någon egen råvara som du vill torka.



Lennart  
Pranter



# Smaklust arrangeras våren 2012

**NY TID OCH NY PLATS! 25-27 maj 2012 – Gärdet, Stockholm**

Boka in i era almanackor!

Kontakt: Karin Sundström, [karin@eldrimner.com](mailto:karin@eldrimner.com), 063-14 60 72.

## NYA KURSER 2010

Eldrimner startar med kortare – 2- dagars – nybörjarkurser med våra erfarna, diplomerade mathantverkare som lärare. Vi vänder oss i första hand till nybörjare och kurserna kommer att arrangeras på olika platser i Sverige.

### NYBÖRJARKURSER



## BAKNING

fre-lör 29-30/10, Hara Gård, Jämtland

I höst välkomnar vi er till en nybörjarkurs på Hara Gård hos Kerstin och Per Englund. Detta är en av Eldrimners nya kurser där våra diplomerade erfarna företagare håller i kurserna. Kursen vänder sig till dig som inte har någon tidigare erfarenhet eller liten erfarenhet om bakning. Under kursen kommer du lära dig baskunskaper om bakning och surdegsbakning.

#### Anmälan och kostnad

Kursen är en 2-dagarskurs och kostar 1000 kr (+ moms) och då ingår lunch och fika. Max antal deltagare är 8 och minimiantalet 6. Anmäl dig senast 30 september till Bengt-Åke Nässén, tel 063-14 60 45, [bengt-ake@eldrimner.com](mailto:bengt-ake@eldrimner.com).

## BÄRFÖRÄDLING, DRICKER

tis-ons 2-3/11, Örtagård Öst, Kälarne, Jämtland

Eldrimners nybörjarkurser med erfarna, diplomerade företagare är ett nytt koncept som nu dras igång även inom bärförädling. Kursen vänder sig till dig som saknar eller endast har lite erfarenhet sedan tidigare.

Jan-Anders Jarebrand driver tillsammans med sin bror företaget Örtagård Öst där en mångfald av produkter skapas utifrån gårdens och traktens råvaror. Under denna nybörjarkurs visar Jan-Anders hur man med hjälp av pastörisering gör hållbara

bärdrycker utan onödiga konserveringsmedel. Du får vara med om att pressa bär och lära dig att framställa drycker så som nektar, saft och jos. Ni kommer att tala om principerna för hållbarhet, olika typer av förpackningar, att lägga upp en effektiv produktion och att göra kvalitetsprodukter med god smak.

#### Anmälan och kostnad

Kursen kostar 1000 kr (+ moms). Fika och lunch ingår varje dag. Vi vill ha din anmälan senast 12 oktober. Vi tar emot minst 8 och max 16 deltagare.

#### Boende

Boende ordnas av deltagarna själva. Tips på boenden samt vägbeskrivning finns på vår hemsida [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)

## BRÖD MED TEMA LEVAIN

med Cyrille Martin

tis-ons 26-27/10, kl. 8.30-16.30 på Frejas Bakeri, Östersund

Denna kurs är till för dig som har kunskaper om surdeg och surdegsbakning men vill lära dig mer om Levain. Under kursen kommer Cyrille att lära ut hur man tillverkar ett Levainbröd, både praktiskt och teoretiskt.

Levain är en deg bestående av vetemjöl och/eller rågmjöl, vatten och eventuellt salt som därefter genomgått en naturlig syrningsprocess vars funktion är att åstad-

komma en resning av degen.

Cyrille Martin undervisar i vanliga fall på Academie de Lyon i Frankrike.

Frejas Bakeri i Östersund öppnade 2009 och drivs av Lisbeth Lagerfelt.

Kursen skulle ha hållits i april i år men var tvungen att ställas in på grund av vulkanutbrottet på Island.

#### Anmälan och kostnad

Kursen kostar 1500 kr (+ moms) och då ingår lunch och fika. Max antal deltagare är 12 och minimiantalet 8. Anmäl dig senast 30 september till Bengt-Åke Nässén, tel 063-14 60 45, [bengt-ake@eldrimner.com](mailto:bengt-ake@eldrimner.com).



Cyrille Martin

# chark LUFTTORKADE PRODUKTER

5–8 oktober, Öland, med Sven Lindauer

I samarbete med projektet *Mat & Upplevelser Sydöstra Sverige*: Inbjudan till dig med företag inom småskalig livsmedelsproduktion och turism, som vill utveckla maten till en del av upplevelsen.

januari 2011, Eldrimner, med Jürgen Körber

Tidpunkt meddelas senare på vår hemsida och i decembernumret av *Nyhetsbladet*.



Fördjupningskursen är helt inriktad på mathantverk. Det betyder till exempel att köttråvara sorteras och väljs utifrån olika egenskaper så att naturliga förädlingsprocesser kan utnyttjas. Vi jobbar utan onödiga tillsatser och skapar kvalitetsprodukter med unik smak och kvalitet. Kursen vänder sig till dig som gått Eldrimners grundkurs i Chark och har kommit igång med charktillverkning eller har motsvarande kunskaper.

**INNEHÅLLET** är en fördjupning inom förädling av de två kategorierna av lufttorkat kött, alltså lufttorkade hela bitar, t.ex. skin-ka och lufttorkade korvar som salami. Varje dag innehåller teori så som val av råvara, goda och onda bakterier, viktiga mätbara kvalitets- och säkerhetsparametrar och torkningsteknik. Detta varvas med praktisk tillverkning av olika produkter med tips på hur dessa kan utvecklas till personliga va-

rianter. Alla principer för charktillverkning är de samma oavsett köttslag vilket betyder att kunskaperna blir värdefulla oavsett vilket kött du jobbar med.

**LÄRARE** I oktober kommer Sven Lindauer från Bayern i Tyskland att vara lärare. Sven är "Mitzgemeister" alltså mästare i både slakt och chark., liksom kunnig inom gastronomi. Vid den ekologiska storgården Herrmannsdorf Lantverkstättan, där slakt och chark hänger tätt samman, är Sven kollega med Eldrimners återkommande charkexpert Jürgen Körber, vilken kommer att undervisa på kursen i januari. Jürgen är Mitzgemeister och chef för slakteriet och charkuteriet på Herrmannsdorf. Hela kursen tolkas till svenska.

**PLATS** för kursen på Öland är charkuteriet Rosas handel på Öland. Boende bokas och betalas av deltagarna själva. Tips på lämp-

ligt boende i närheten är Pensionat Alvaret i Löttorp; [www.pensionat-alvaret.se](http://www.pensionat-alvaret.se). De har semester 18-30 september så boka gärna rum så snart som möjligt. Kursen i januari ges i Eldrimners Ateljé.

#### Anmälan och kostnad

Anmälan sker till Bengt-Åke Nässén, Eldrimner, 063-14 60 45, [bengt-ake@eldrimner.com](mailto:bengt-ake@eldrimner.com) senast den 24 september. Kursen kostar 3 000 kr exkl. moms, lunch och fika ingår. Medtag charkkläder och skor!

#### Information Ölandskursen

Frågor kring det praktiska besvaras av Annigun Wedin, 070-694 64 46, på *Mat & Upplevelser*.

Välkommen med din anmälan!

## Mimesbrunnen

arrangeras hösten 2011

Eventuellt förläggs Mimesbrunnen till Stockholm denna gång och samarrangeras med SM i Mathantverk. Mer information i kommande nyhetsblad.

### TAXOR

Eldrimner organiserar kursutbudet i grundkurser respektive fördjupningskurser från och med hösten 2009.

Grundkurser kostar 500 kr/dag (+ moms).  
Fortsättningskurser 750 kr/dag (+ moms).

# Eldrimners olika kurser och aktiviteter ÖVERSIKT

Eldrimner håller ett antal kurser varje år. Många kurser återkommer och andra kurser arrangeras endast vid enstaka tillfällen. Kurserna arrangeras inom områdena mejeri, bageri, charkuteri, fiskförädling och bär & grönsaksförädling. Nedan följer de olika typer av kurser Eldrimner erbjuder.

## Mathantverk för nystartare, grundutbildning i hantverksmässig livsmedelsförädling

En fem veckor lång utbildning varav två praktiska veckor med mathantverk. Resterande tre veckor är teoretiska med ekonomi, kemi och mikrobiologi, livsmedelslagstiftning, lokalbyggnation och marknadsföring på schemat.

## Nybörjarkurs, 2 dagar

En kort kurs med erfarna, diplomerade mathantverkare som kursledare. Teori och praktik sammanvävda med tonvikten på de praktiska momenten. Nybörjarkurserna riktar sig till dem som inte har någon tidigare erfarenhet.

## Grundkurs

En fem dagars kurs med teori och praktik. Kursledare är svenska eller utländska experter med lång erfarenhet och gedigen utbildning. Inget krav på tidigare kunskap eller erfarenhet.

## Fördjupning

En påbyggnadsutbildning för de som har gått grundkursen. Kursen kan vara två till fyra dagar och specialiserar sig inom ett område, exempelvis värmebehandlade charkprodukter eller mjuka osttyper och blåmöglostar. Teori och praktik varvas på kursen.

## Specialkurser

En del kurser bygger inte direkt på grundkurserna, utan är specialiserade inom ett specifikt område, exempelvis glass, choklad eller svenska hårdostar. Förkunskapskraven varierar beroende på vilken kurs det handlar om.

## Ystning för garvade ystare

Inom ystning finns en teoretisk kurs för dem som har ystat länge och som har gått både grundkurs och fördjupningskurs.

## Inspirationsdagar med studiebesök

En resa med studiebesök hos några olika mathantverkare i Sverige. Hos minst en företagare hålls en minikurs eller demonstration av tillverkningen.

## Mathantverksdagar

Träffar runt om i Sverige med information om Eldrimner och rådgivning av erfarna företagare.

## Studieresor

Sist men inte minst arrangerar Eldrimner studieresor till andra länder i Europa för att få inspiration från länder där mathantverket är spritt och en självklar del av mat-tillverkningen.

# ystning MED MICHEL LEPAGE

pressade ostar, smör, syrade mjölkprodukter  
17–20/1 2011, kl. 8.30–16.30, Eldrimner och Oviken Ost

Detta är en fördjupningskurs som bygger på att du redan skaffat dig de grundläggande kunskaperna. Vi ser helst att du har gått vår grundkurs (5 dgr) i Ystning först.

Under denna kurs får du fördjupade kunskaper om pressade osttyper, tillverkning av smör, yoghurt och andra syrade mjölkprodukter. Även teoretiska fördjupningar i patogena bakterier och mikrobiologi. Kursupplägget är sådant att du kan välja att anmäla dig till en, tre eller fyra dagar beroende på om du vill fördjupa dig i enbart pressade osttyper eller även/enbart i tillverkning av yoghurt och syrade mjölkprodukter och smör.

Michel Lepage är en mycket erfaren och kunnig gårdsystningsrådgivare från södra Frankrike som samarbetat med Eldrimner i snart tjugo år.

## Kursens innehåll:

### Dag 1 Pressade ostar

Tillverkning och teori. Här går vi igenom

variationer i parametrar under ystning som påverkar ostkvaliteten.

### Dag 2 Patogena bakterier

Detaljerad fördjupning om ursprung, hälsorisker och förebyggande metoder och korrigering (endast teori).

### Dag 3 Mjölksyrebakterier

Klassificering av olika mjölksyrebakterier. Utvecklingsfaktorer. Användning och utveckling av jästkulturer (endast teori).

### Dag 4 Tillverkning av yoghurt, syrade mjölkprodukter och smör

Tillverkning och teori. Variationer i parametrar under tillverkningen som påverkar kvaliteten på mjölkprodukter.

## Anmälan och kostnad

Kursen kostar 3 000 kr (+ moms) och då ingår lunch och fika. Anmälan skall ske senast den 17 december. Vi kan max ta emot 14 deltagare och minimiantalet är 8.

## FÖRDJUPNINGSKURS



## eldrimner

är ett nationellt centrum för mathantverk. Eldrimner hjälper dig som är mathantverkare – i starten såväl som i utvecklingen av företaget – genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att det svenska mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagen med och formar verksamheten.

## mathantverk

är en varsam förädling, av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Man arbetar med naturliga processer, utan onödiga tillsatser och människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Det småskaliga mathantverket skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram.

## KALENDERN

hösten 2010

- 29-30/9 Inspirationsdagar bröd
- 5-8/10 Fördjupning chark, Öland
- 12-14/10 Særimner
- 20-24/10 Grönsaksresa till Schweiz
- 25-26/10 Nybörjarkurs i ystning
- 26-27/10 Bröd med tema Levain
- 29-30/10 Nybörjarkurs bakning
- 2-3/11 Nybörjarkurs bärdrycker
- 15-19/11 Grundkurs chark
- 15-19/11 Grundkurs surdegbakning
- 22-24/11 Grundkurs torkning & mjölksyrning av grönsaker
- 22-26/11 Grundkurs ystning
- 25-26/11 Grundkurs glass
- jan 2011 Fördjupningskurs chark
- 17-20/1 Fördjupningskurs ystning

## PÅ GÅNG:

- » Fördjupningskurs ystning, Öland
- » Grundkurs chark, feb/mars
- » Glasskurs (Värmland)
- » Torkkurs (Värmland)

## Kontakta oss på Eldrimner

### KURSANMÄLNINGAR, FISKFRÅGOR

Bengt-Åke Nässén  
Tel. 063-14 60 45  
bengt-ake@eldrimner.com

### INFORMATÖR

Mikael Karlsson  
Tel. 063-14 60 49  
mikael@eldrimner.com

### ENTREPRENÖRSUTVEKLARE, PR

Karin Sundström  
063-14 60 72  
karin@eldrimner.com

### LIVSMEDELSUTVEKLARE INOM BÄR/GRÖNSAKER OCH BRÖD

Viktoria Vestun  
063-14 60 77  
viktoria@eldrimner.com

### SLAKT & CHARKUTVEKLARE

Tobias Karlsson  
Tel. 063-14 61 07  
tobias@eldrimner.com

### NÄTKARTBOKEN & SM I MATHANTVERK

Karin Hillström  
Tel. 063-14 63 12  
karin.hillstrom@eldrimner.com

### WEBREDAKTÖR OCH UTBILDNINGSSAMORDNARE

Christina Hedin  
Tel. 063-14 60 33  
christina@eldrimner.com



### BESTÄLLNINGAR PUBLIKATIONER & REGISTER

Lisa Hallin  
063-14 60 56  
lisa@eldrimner.com

### PROJEKTREDOVISNING, MATHANTVERKSDAGAR

Karin Lübeck  
Tel. 063-14 61 08  
karin.lubeck@eldrimner.com

### YSTNINGSFRÅGOR, INFORMATÖR, SM

Birgitta Sundin  
Tel. 063-14 60 54  
birgitta@eldrimner.com

### VERKSAMHETSLEDARE

Bodil Cornell  
Tel. 063-14 60 65  
bodil@eldrimner.com

### INTERREG: SÖKA GAMMALT SKAPA NYTT

Anna Berglund  
Tel. 063-14 60 63  
anna@eldrimner.com

### PROJEKT MATSKRÄET

Liv Ekerwald  
Tel. 063-14 60 93  
liv@eldrimner.com

[www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)

## Fakturaadress Eldrimner

### Länsstyrelsen i Jämtlands län, Box 595, 831 27 Östersund

Bengt-Åke Nässén – ZBENNAS  
Christina Hedin – ZCHRHED  
Tobias Karlsson – ZTOBKAR  
Karin Sundström – ZKARSUN  
Mikael Karlsson – ZMIKKAR  
Birgitta Sundin – ZBIRSUN

Bodil Cornell – ZBODCOR  
Karin Lübeck – ZKARLUB  
Karin Hillström – ZKARHIL  
Viktoria Vestun – ZVIKVES  
Anna Berglund – ZANNBER  
Liv Ekerwald – ZLIVEKE

### BIRGITTA SUNDIN och VIKTORIA VESTUN

kommer under resten av 2010 jobba med handböcker i ystning respektive bär- och grönsaksförädling. Det innebär att vissa av deras arbetsuppgifter nu sköts av andra på Eldrimner, till exempel: Informationsfrågor – Karin Sundström, Mikael Karlsson  
Bröd – Karin Hillström

### ADRESSÄNDRING

Du som har flyttat var vänlig meddela Lisa Hallin på Eldrimner så ändrar vi i registret och du får behålla nyhetsbladet.